

Lo mejor de la...
Leche Dulce

69

Lechera

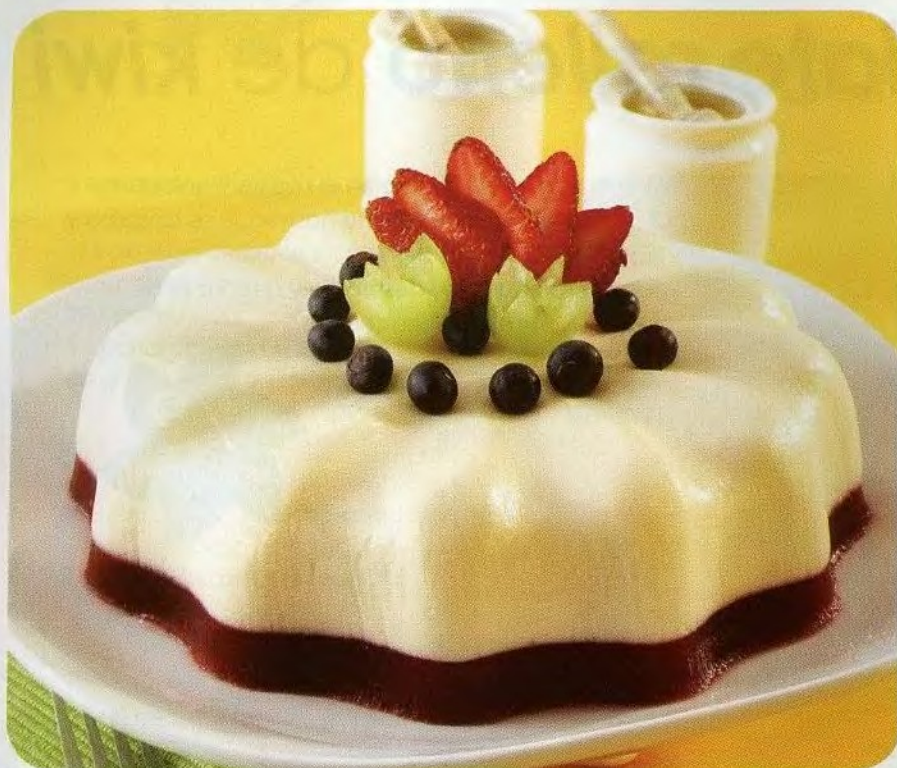
*Deliciosos y
originales*

- ☞ Panqués
- ☞ Pasteles
- ☞ Flanes
- ☞ Tartas





Contenido



Panqué de tres leches de chocolate y kiwi	2	Mousse de durazno y frambuesas	18
Delicia de queso cottage	3	Pastel con queso y crema de kiwi dorado	20
Pastel de chocolate y merengue	4	Flan de mandarina	21
Vocabulario	5	Mousse de guanábana y gelado de fresa	22
Panqué de pepita	6	Pastel dominó Fer's	24
Pay de plátano con almendras	7	Flan de licor de almendras	26
Flan de aguacate	8	Tartas de mousse de chocolate con zarzamora Fer's	27
Tips	9	Lenguas de gato de pistache Fer's	28
Tarta de avellanas crujientes	10	Arte y Azúcar	
Helado de limón	11	Bienvenida a nuevo bebé	30
Colchones con fresas	12	Galletas para baby shower	32
Brownies de avellana	14		
Tarta de nuez de castilla y chocolate	16		
Galletas de hojaldre con fruta	17		

Panqué de 3 leches de chocolate relleno de kiwi

Ingredientes:

- 300 gr de mantequilla
- 3/4 de lata de leche condensada
- 6 huevos
- 275 gr de harina
- 25 gr de cocoa
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 100 gr de fécula de maíz
- 3 kiwis

Para el jarabe de tres leches

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de crema
- 1 taza de chocolate amargo oscuro derretido a baño María
- 4 cerezas en almíbar para decorar

Utensilios

- 1 molde de rosca de 22 cm

Manera de preparar:

1. Acrema la mantequilla con la leche condensada hasta blanquear.
2. Incorpora el huevo poco a poco sin dejar de batir. Integra la harina, la cocoa, el polvo para hornear y la fécula, previamente cernidos. Mezcla suavemente.
3. Muele los kiwis para formar una pulpa e integra a la mezcla.
4. Vacía al molde hasta 3/4 partes y hornea a 180 °C durante 30 minutos o hasta que esté firme. Desmolda y deja enfriar.
5. Para el jarabe, mezcla en un recipiente la leche condensada, la leche evaporada, la crema y el chocolate con un batidor de globo.

6. Ya frío el pan, pon plástico en el molde y coloca el pan, vacía el jarabe de leche hasta que se absorba y refrigera durante una hora.
7. Saca del refrigerador, desmolda y decora con chocolate derretido y las cerezas.



Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 20 minutos + horneado



Delicia de queso cottage

Ingredientes:

- 8 huevos, separadas las yemas de las claras
- 3/4 de taza de leche condensada
- 1 cucharadita de vainilla
- 200 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 50 gr de mantequilla derretida

Para el relleno

- 1 taza de crema para batir
- 2 cucharadas de leche condensada
- 1 taza de queso cottage
- 1 lata de duraznos en almíbar

Utensilios

- 1 charola de 35 x 40 cm, engrasada
- Papel de estraza

Manera de preparar:

1. Monta las claras a punto de turrón. Mezcla las yemas con la leche condensada y la vainilla. Añade las claras envolviendo suavemente.
2. Cierne la harina y el polvo para hornear, e incorpora a la mezcla anterior. Agrega la mantequilla fundida.
3. Vacía a la charola y extiende. Hornea a 220 °C durante 10 minutos o hasta que esté firme.
4. Para el relleno, bate la crema con la leche condensada hasta formar picos.
5. Desmolda el pan de la charola, quita el papel y coloca otro papel limpio, para que lo enrolles.
6. Esparce crema sobre el pan y espolvorea con queso escurrido y duraznos picados. Enrolla el pan y aprieta para formar el rolo. Refrigera el tiempo necesario.
7. Corta los extremos en diagonal y decora con duraznos y queso.



Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 50 minutos

12
porciones

Pastel de chocolate y merengue



Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación: 60 minutos + horneado y decorado

Ingredientes:

Para el panqué

- 225 gr de mantequilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 5 huevos
- 200 gr de harina
- 25 gr de cocoa
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 75 gr de fécula de maíz
- 100 gr de nuez picada

Para decorar

- 180 gr de azúcar refinada
- Agua, la necesaria
- 3 claras
- 2 limones, el jugo
- 30 gr de nuez entera
- 2 cerezas

Utensilios

- 1 molde de 22 cm de diámetro, engrasado y enharinado

Manera de preparar:

1. Para el panqué, acrema la mantequilla con la leche condensada hasta blanquear.
2. Incorpora el huevo poco a poco sin dejar de batir. Añade la harina, la cocoa, el polvo para hornear y la fécula, previamente cernidos. Mezcla suavemente, envolviendo junto con la nuez.
3. Vacía al molde hasta 3/4 partes y hornea a 180 °C durante 30 minutos o hasta que esté firme. Desmolda y deja enfriar.
4. Mientras, prepara el merengue, pon el azúcar en un recipiente y agrega agua hasta cubrir.
5. Cuece el azúcar a punto de bola suave (117 °C).
6. Bate las claras a punto de turrón y añade el azúcar cocida en forma de hilo; sigue batiendo e incorpora el jugo de limón.
7. Corta el panqué de chocolate en cinco capas y entre cada una pon un poco de merengue, cubre por completo el pastel y mete al horno a 200 °C durante un par de minutos para que el merengue tome un poco de color.
8. Decora con las nueces y las cerezas.

Vocabulario

1. **Fundir:** Acción de deshacer algún ingrediente exponiéndolo al calor.
2. **Bañar:** Acción de mojar algún producto.
3. **Punto de turrón:** Batir claras de huevo a espumar y al momento de voltear el tazón no deberán caerse.
4. **Batir a quedar firme:** Lograr una textura firme en una crema en la que podrás formar picos y no se caerá.
5. **Hidatar:** Agregar un líquido a ingredientes como grenetina para que se moje completamente.
6. **Diluir:** Deshacer una preparación en un líquido.
7. **Espolvorear:** Esparcir polvo o algún ingrediente seco sobre una superficie.
8. **Blanquear:** Batir uno o más ingredientes para que con la fricción se aclaren.
9. **Barnizar:** Pintar con huevo, agua, etcétera.
10. **Verter:** Agregar un ingrediente o preparación a un recipiente o a otra preparación.
11. **Untar:** Esparcir, embarrar algún ingrediente sobre otro.



Panqué de pepita



Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación: 25 minutos + horneado

Ingredientes:

- 2 huevos
- 3/4 de lata de leche condensada
- 1/4 de taza de aceite vegetal
- 1 cucharadita de esencia de almendra
- 1 1/2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1 1/4 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/8 de cucharadita de sal
- 100 gr de pepita pelada y dorada

Utensilios

- 1 molde rectangular de 11 x 21 cm, engrasado y enharinado

Manera de preparar:

1. Bate el huevo y la leche condensada durante tres minutos; incorpora el aceite y la esencia.
2. Añade la harina, el bicarbonato, el polvo para hornear y la sal cernidos previamente.
3. Mezcla la pepita en forma envolvente.
4. Vacía al molde y hornea a 180 °C hasta que esté firme.
5. Desmolda y deja enfriar, corta en rebanadas y acompaña con un vaso con leche.





10
porciones

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 45 minutos

Pay de plátano con almendras

Ingredientes:

- 500 gr de pasta de hojaldre

Para el relleno

- 1 lata de leche condensada
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 5 plátanos
- 50 gr de almendra fileteada

Utensilios

- 1 molde de pay de 23 cm

Manera de preparar:

1. En una mesa enharinada extiende la pasta de hojaldre con un rodillo hasta lograr un grosor de 3 mm y forra el molde. Deja reposar durante 30 minutos y corta el exceso.
2. Para preparar el relleno, mezcla la leche, los huevos, la vainilla y la canela.
3. Corta los plátanos en rodajas.
4. Vacía lo licuado al molde, acomoda las rebanas de plátano y espolvorea con la almendra.
5. Hornea a 180 °C hasta que esté firme.
6. Desmolda y sirve al gusto.

12
porciones



Flan de aguacate

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar para el caramelo
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 190 gr de queso crema
- 5 huevos
- 2 aguacates
- 1 limón

Utensilios

- 1 molde de 23 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. En una cacerolita pon el azúcar a fuego bajo, mueve constantemente hasta que se forme un caramelo dorado claro, vacía al molde y ladea para que se cubran el fondo y las paredes. Reserva.
2. Licua las leches, el queso, el huevo, el aguacate y el jugo de limón.
3. Vacía al molde y hornea a 180 °C a baño María hasta que esté firme, aproximadamente 1hr, 15 minutos.
4. Desmolda hasta que esté frío y decora al gusto.

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación: 15 minutos + horneado

TIPS

1. Te recomendamos fundir el chocolate a baño María, para que no se te queme y su sabor sea el indicado.
2. Te sugerimos que cuando te sobre mousse, el resto mantenlo en refrigeración.
3. La fruta que ocupes para decorar tus postres córtala en forma decorativa, para que tus postres se vean antojables.
4. Recuerda lavar las fresas perfectamente y desinfectarlas durante 10 minutos, ya que son una fuente importante de amibiasis.
5. Cuando pintes una pasta, agrega el color vegetal gota a gota, para que vaya tomando color, pues si le integras mucho tal vez el resultado no te guste.
6. Son mejores los colores vegetales líquidos, por eso te recomendamos que utilices éstos en vez de los de polvo.
7. El chocolate de buena calidad dará mejor sabor a tus postres.
8. Cuando prepares gelatinas de niveles, deja cuajar perfectamente el primer color antes de incorporar el otro, y la segunda capa debe estar tibia para que pegue bien y no se deshaga cuando desmoldes.
9. Puedes encontrar en las tiendas, además de la tradicional leche condensada, sabor fresa, chocolate y light.
10. Siempre que prepares licuados, esquimos, etc., debes consumirlos en el momento y no dejar que reposen.
11. El fondant es un poco difícil de preparar, pero tu pastel se verá elegante si lo adornas con él.



Tarta de avellanas crujientes

Ingredientes:

- 100 gr de mantequilla
- 250 gr de pasta filo
- 1 taza de crema batida
- 1/2 lata de leche condensada
- 100 gr de avellana tostada y pelada
- 250 gr de higos para decorar
- 20 gr de azúcar glass

Utensilios

- 4 moldes tipo vaso de 8 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Derrite la mantequilla a baño María sin dejar de mover; deja enfriar (sólo vas a ocupar lo que quede en la parte de arriba, lo de abajo deséchalo).
2. Corta la pasta filo en rectángulos de 21 x 7 cm, pon los moldes boca abajo, coloca un rectángulo, barniza con mantequilla y pon otro rectángulo, continúa así hasta completar siete en forma alternada.
3. Hornea a 180 °C hasta que tengan un dorado claro. Reserva.
4. Bate la crema con la leche condensada hasta que forme picos y agrégle la avellana molida.
5. Rellena con la crema las bases de pasta filo, decora con los higos y espolvorea con azúcar glass.

Grado de dificultad: medio

Tiempo de preparación: 45 minutos + congelación



Helado de limón



3
litros

Ingredientes:

- 500 ml de leche
- 1 lata de leche condensada
- 8 yemas
- 500 ml de crema para batir
- Gotas de color vegetal
- 5 limones (el jugo)

Manera de preparar:

1. Calienta la leche con la mitad de la leche condensada.
2. Bate las yemas con la otra mitad de la leche condensada hasta acremar, vierte a la mezcla de leche y mueve constantemente.
3. Cuece la mezcla a fuego medio sin dejar de mover con una pala de madera evitando que hierva. Deja enfriar.
4. Bate la crema con unas gotas de color vegetal hasta formar picos, añade el jugo de limón hasta incorporar perfectamente.
5. Vacía a un tazón y mete al congelador durante dos horas, saca del congelador y bate con una pala de madera; congela nuevamente.
6. Repite la operación dos veces más y congela hasta el día siguiente.
7. Sirve al gusto.

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación: 20 minutos + congelación



El objetivo principal del Instituto, es inculcar en sus alumnos la educación del buen gusto por crear y de la transformación artística de los alimentos interrelacionando la técnica, la creatividad, la cultura y las relaciones humanas.

El Instituto cuenta con:

Diplomado en
Gastronomía.

Desarrollo profesional en el Arte Culinario a nivel de un chef. Duración de 8 meses asistiendo diariamente 4 horas en turno matutino y vespertino. Cupo para 16 personas.

Diplomado en
Gastronomía. Sabatino
Matutino y Vespertino.
Duración 1 año con sesiones de 5 horas.

Diplomado en Alta
Repostería. Turno Matutino, Vespertino o Sabatino.

Además ofrece:

- * Más de 15 talleres en diferentes especialidades.
- * Diseño de cursos a la medida.
- * Bolsa de Trabajo.
- * Capacitación a empresas e Instituciones.
- * Validez oficial en los Diplomados.

Lic. Lorena Camarena
Pérez

Directora General
Patricio Sáenz # 1538

Col. del Valle
México DF

(01 55) 5575 9038 y 2016

Colchones con fresas



Ingredientes:

- 150 gr de harina
- 1 huevo
- 1/4 de cucharadita de sal
- 10 gr de mantequilla
- 50 ml de leche condensada
- 50 ml de agua
- 1 cucharadita de levadura
- 150 gr de fresas lavadas y desinfectadas
- Huevo para barnizar
- Mantequilla y harina para el molde

Utensilios

- 1 molde de 18 cm

Manera de preparar:

1. Coloca los primeros seis ingredientes en el tazón de la batidora y con el gancho, bate a velocidad media durante 15 minutos o hasta obtener una masa suave y elástica.
2. Agrega la levadura e incorpora, deja reposar hasta que el tamaño de la masa sea el doble.
3. Haz bolitas con la masa y colócalas en el molde engrasado y enharinado. Para formar los colchones, barniza con huevo (puedes colocar un poco de chocolate semiamargo).
4. Hornea durante 15 minutos a 180 °C, ya frío sirve con fresas naturales y baña con un poco de leche condensada.

Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 35 minutos





Brownies

de avellana



Ingredientes:

- 150 gr de mantequilla
- 150 gr de cobertura semiamarga
- 185 gr de harina
- 1/8 de cucharadita de sal
- 40 gr de avellanas tostadas y picadas
- 1 huevo
- 1/2 lata de leche condensada

Utensilios

- 1 molde de 20 cm

Manera de preparar:

1. Funde a baño María la mantequilla y cobertura; reserva.
2. Mezcla la harina, la sal y las avellanas; integra el huevo y la leche condensada. Agrega la mezcla de chocolate. Vierte al molde.
3. Hornea a 180 °C durante 25 minutos.
4. Deja enfriar y desmolda. Corta cuadros del tamaño deseado y si gustas puedes decorar con cobertura blanca fundida o a tu gusto.

Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 25 minutos

Tarta de nuez de Castilla y chocolate

Ingredientes:

Para la base de galleta

- 150 gr de harina
- 50 gr de azúcar glass
- 75 gr de mantequilla
- 1/2 huevo

Para el relleno

- 75 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 100 ml de leche condensada
- 50 gr de harina
- 50 gr de nuez de Castilla

Para la cubierta

- 100 ml de leche
- 10 gr de mantequilla
- 100 ml de leche condensada
- 200 gr de cobertura oscura

- 10 moldes para tartaletas individuales

Manera de preparar:

1. Para la base de galleta, mezcla todos los ingredientes hasta formar una pasta; refrigera durante 20 minutos. Después extiende la pasta con ayuda de un rodillo y forra los moldes para tartaletas.
2. Para el relleno, acrema la mantequilla. Agrega el huevo y bate durante tres minutos. Añade la leche condensada, la harina y la nuez en forma envolvente. Coloca sobre el molde forrado y hornea a 180 °C durante 15 minutos.
3. Para la cubierta, hierva la leche, agrega la mantequilla, la leche condensada y la cobertura. Mueve hasta incorporar y cubre las tartaletas con esta cubierta. Refrigera durante unos minutos hasta que se endurezca el chocolate.
4. Saca del refrigerador y sirve acompañada con un vaso con leche.



Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 35 minutos



Ingredientes:

- 200 gr de pasta de hojaldre
- 1 huevo para barnizar
- 100 gr de fresas
- 100 gr de uvas
- 3 mitades de duraznos
- 1 lata de leche condensada

Manera de preparar:

1. Extiende la pasta con ayuda de un rodillo hasta lograr un grosor de 2 mm. Corta con cortadores para galleta de la forma deseada (redondas, cuadros, rombos o alguna figura). Reposa 15 minutos.
2. Barniza con huevo y hornea a 200 °C durante 15 minutos o hasta que las galletas tomen color. Deja enfriar.
3. Filetea la fruta, colócala sobre las galletas de hojaldre y baña con la leche condensada.

Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 30 minutos

Galletas de **hojaldre** con **fruta**

Escuela



Gastronómica y de Repostería.

¿Te gustaría aprender el arte de la repostería?

Inscríbete en el diplomado como técnico repostero 100% práctico.

16 módulos semanales.

Incluimos materia prima.

Nuestros cursos se imparten:

Semanales y sabatinos.

Cursos especiales de acuerdo a tus necesidades.

Capacitación foránea.

*Decoración de pasteles para eventos especiales.

*Panadería mexicana

*Bocadillos canapés

*Confitería (chocolate)

*Gelatina artística

*Pastelería individual

*Pastelería tradicional

*Brownies y muffins

*Panadería árabe

*Pays y tartas

*Galletas

*Panes de mesa

*Panadería integral

*Panadería francesa

*Decoración de Fondant

*Pastelería de queso

*Tamales

*Tacos de canasta

*Navideños

Cursos para elaborar bombones artísticos y de malvavisco, así como galletas

Venta de bases de pasteles mayoreo o menudeo

Xocotitlán No.6038
Col. Aragón Inguarán
Cerca del metro Talismán
Tel.: 57-81-84-06

Mousse

de durazno y frambuesa

Ingredientes:

- 20 gr de grenetina
- 60 ml de agua
- 60 ml de ron
- 3 yemas
- 50 gr de azúcar
- 200 ml de leche condensada
- 300 gr de pulpa de duraznos en almíbar
- 3 claras
- 200 gr de frambuesas
- 1 paquete de panqué de nuez comercial (en cuadritos)
- 300 gr de crema para batir montada



Utensilios

- 1 molde redondo desmontable de 22 cm
- aceite

Manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el agua y el ron. Diluye a baño María a fuego bajo.
2. Bate las yemas con el azúcar y la leche condensada hasta blanquear. Integra la pulpa de duraznos en forma envolvente.
3. Bate las claras a punto de turrón e integra la mezcla anterior en forma envolvente. Por último, agrega la grenetina hidratada y mezcla.
4. Acomoda en el molde untado con aceite las frambuesas y los cuadros de pan en forma decorativa.
5. Vacía al molde la mezcla y refrigera durante dos horas, desmolda y decora al gusto.

Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora



Pastel con queso y crema de kiwi dorado

Ingredientes:

Para la base de pan

- 5 huevos
- 125 gr de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 150 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 3 cucharadas de aceite

Para la base de queso

- 280 gr de queso crema
- 150 ml de leche condensada
- 3 huevos
- 20 gr de fécula de maíz
- 50 ml de crema para batir



Para el decorado del pastel

- 600 gr de crema para batir
- 60 gr de azúcar
- 200 gr de kiwi dorado molidos

Utensilios

- 1 molde redondo de 22 cm engrasado y enharinado
- 1 molde redondo de 22 cm, engrasado con mantequilla y espolvoreado con pan molido

Manera de preparar:

1. Para la base de pan, bate los huevos completos con el azúcar y la vainilla, hasta blanquear. Incorpora la harina con el polvo para hornear en forma envolvente junto con el aceite.
2. Vacía al molde engrasado y hornea a 180 °C durante 45 minutos. Retira del horno y deja enfriar.
3. Para la base de queso, bate todos los ingredientes y vacía al molde con pan molido.
4. Hornea a 150 °C durante una hora. Retira del horno y deja enfriar.
5. Para el decorado del pastel, bate la crema para batir con el azúcar y agrega 75 gr de pulpa de kiwi en forma envolvente. Reserva.
6. Corta el pan en dos capas y pon una capa ligera de crema en una de ellas, después la base de queso y la otra capa de pan.
7. Cubre el pastel completamente con la crema de kiwi y decora haciendo un espejo con el resto del kiwi.

Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora

Flan de mandarina

Ingredientes:

- 100 gr de azúcar blanca para el caramelo
- 10 huevos
- 200 ml de leche evaporada
- 200 ml de leche condensada
- 200 ml de jugo de mandarina

Utensilios

- 1 molde redondo para flan de 20 cm

Manera de preparar:

1. En una cacerolita pon el azúcar a fuego bajo y mueve constantemente hasta formar

un caramelo dorado claro. Vacía al molde y ladéalo un poco para cubrir el fondo y las paredes del molde. Deja enfriar.

2. Integra los huevos y las leches con ayuda de un batidor de globo, agrega el jugo de mandarina y vacía al molde donde está el caramelo.
3. Hornea a 150 °C durante una hora 30 minutos a baño María. Retira del horno y deja enfriar durante dos horas.
4. Decora al gusto.



Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 1 hora

Mousse de guanábana y gelado de fresa

Ingredientes:

Para la mousse de guanábana

- 25 gr de grenetina
- 60 ml de agua
- 60 ml de ron
- 3 yemas
- 300 gr de leche condensada
- 300 gr de pulpa de guanábana
- 3 claras
- 300 gr de crema para batir montada

Para el gelado de fresa

- 25 gr de grenetina
- 250 ml de agua
- 300 gr de fresas molidas
- 200 gr de azúcar

Utensilios

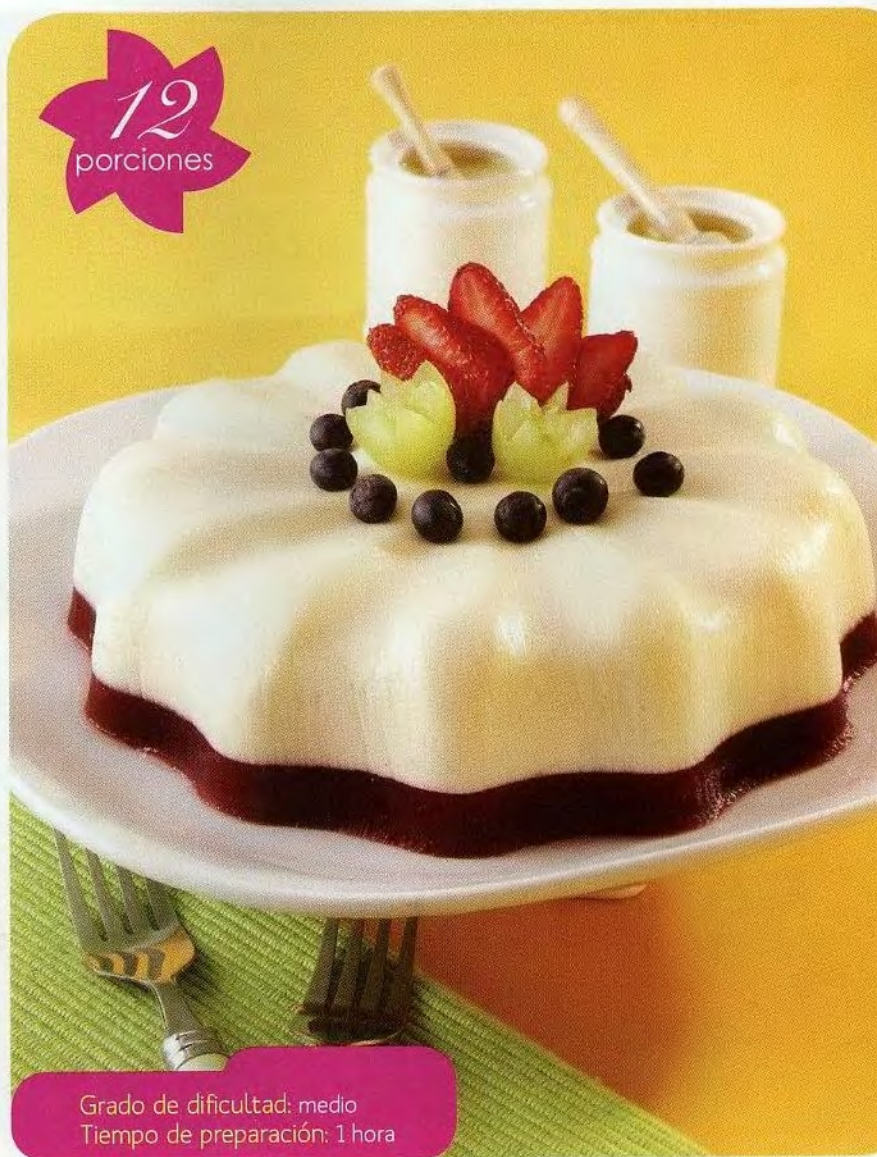
- 1 molde engrasado y frío (mete al refrigerador por una hora, antes de ocuparlo)

Manera de preparar:

1. Para la mousse, hidrata la grenetina en el agua y el ron, y diluye a baño María a fuego bajo.
2. Bate las yemas con la leche condensada hasta blanquear. Integra la pulpa de guanábana en forma envolvente.
3. Bate las claras a punto de turrón e integra la mezcla anterior en forma envolvente. Por último, agrega la grenetina hidratada y mezcla.
4. Vacía la mezcla al molde y refrigera durante una hora.
5. Para el gelado, hidrata la grenetina en el agua.
6. Pon en una cacerolita las fresas molidas y el azúcar al fuego;

mueve constantemente. Cuando suelte el hervor retira, agrega la grenetina hidratada y mezcla perfectamente. Deja enfriar.

7. Vacía al molde donde está la mousse y refrigera durante otras dos horas.
8. Desmolda y decora a tu gusto.





www.grupofers.com.mx

Contamos con:
Talleres semanales y
sabatinos
Cursos especiales para
clientes foráneos

Pregunte por nuestros
nuevos cursos:
Pastelería árabe
Nuevas técnicas en
repostería
Postres al plato

Además los cursos de:

- * Bocadillos
- * Canapés
- * Corte y talle de frutas y
verduras
- * Decoración de pasteles
 - * Fondant
 - * Galletería
- * Pastelería en ocho
niveles
- * Panadería en doce
niveles
- * Chocolatería en tres
niveles
- * Gelatina en dos niveles
 - * Comida china
 - * Comida japonesa
 - * Pastas italianas
 - * Ensaladas
- * Comida internacional

Podemos ofrecer capaci-
tación en cualquiera de
nuestros centros:

Calle Rio Bamba #737
Local 5 Col. Lindavista
Tel.: 5781-0313

En Lindavista:
Tel. 5781-6780

Y ahora también en Tlal-
nepantla:
Tel.: 2628-2150

Pastel



dominó *Fer's*

Ingredientes:

Para el pan de vainilla

- 5 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 125 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Para el pan de chocolate

- 5 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 150 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 25 gr de cocoa

Para el ganache

- 150 gr de chocolate semiamargo
- 20 gr de mantequilla
- 1/2 taza de crema
- 1/2 litro de crema batida

Utensilios

- 2 charolas para hornear engrasadas

Manera de preparar:

1. Para el pan de vainilla, monta los huevos enteros hasta que esponjen. Incorpora la leche condensada e integra la harina junto con el polvo para hornear.
2. Extiende la mezcla en una charola y hornea a 180 °C por 30 minutos.
3. Para el pan de chocolate, monta los huevos enteros hasta que esponjen. Incorpora la leche condensada e integra la harina junto con el polvo para hornear y la cocoa. Extiende la mezcla en una charola y hornea a 180 °C por 30 minutos.
4. Para el ganache, funde el chocolate e incorpora la mantequilla. Agrega la crema a temperatura ambiente y reserva. Cuando los panes estén fríos corta en tiras de cinco cm de ancho.
5. Coloca una tira de pan de chocolate, una de pan de vainilla, otra de chocolate, pegando con un poco de crema batida, coloca otra capa de pan alternando el pan de chocolate y el de vainilla.
6. Continúa hasta formar cuatro capas y cubre totalmente con crema batida.
7. Baña con el ganache y refrigera unos minutos.

Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora





Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 1 hora

Flan de licor de almendras Fer's



Ingredientes:

- 100 gr de azúcar refinada
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 7 huevos
- 100 gr de queso
- 1 copa tequilera de licor de almendras
- 5 ml de esencia de almendras

Utensilios

- 10 moldes individuales para flan

Manera de preparar:

1. Coloca el azúcar en una cacerola a fuego bajo y mueve constantemente hasta que se forme un caramelo dorado.
2. Vacía a los moldes para cubrir el fondo y las paredes.
3. Licua los ingredientes para el flan, vacía a los moldes y hornea a baño María durante 40 minutos y retira del horno. Deja enfriar.
4. Decora con una base de galleta, crema batida y almendras.

Tartas de mousse de chocolate con zarzamoras Fer's

10
porciones

Ingredientes:

Para la pasta

- 120 gr de mantequilla
- 100 ml de leche condensada
- 2 huevos
- 5 ml de vainilla
- 250 gr de harina

Para la mousse de chocolate

- 150 gr de cobertura de chocolate blanco
- 5 gr de grenetina
- 100 gr de crema batida
- 30 ml de licor de zarzamora o esencia de zarzamora
- 1/4 de taza de agua
- 30 ml de miel de maíz
- Zarzamoras, las necesarias

Utensilios

- Moldes individuales para tarta

Manera de preparar:

1. Para la pasta, acrema la mantequilla e integra la leche condensada. Integra el huevo, la vainilla y la harina; forma una pasta homogénea.
2. Extiende la pasta en la mesa con harina con un rodillo y forra los moldes para tarta.
3. Hornea a 180 °C por 20 minutos o hasta que estén cocidas. Reserva.
4. Para el relleno, funde el chocolate. Mezcla la grenetina con la crema en forma envolvente e integre el chocolate.
5. Incorpora el licor o esencia de zarzamora, el agua y finalmente la miel.
6. Acomoda las zarzamoras en las tartas ya frías y cubre con la mousse. Refrigerera.
7. Decora a tu gusto.



Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora

Lenguas de gato de pistache Fer's





Ingredientes:

- 3 huevos, separadas las claras de las yemas
- 50 gr de pasta de pistache
- 65 ml de leche condensada
- Colorante vegetal verde
- 75 gr de harina
- 50 gr de pistache sin sal

Para decorar

- Helado de pistache
- Mermelada de zarzamora

Utensilios

- 1 charola engrasada

Manera de preparar:

1. Monta las claras. Disuelve la pasta de pistache en la leche condensada e incorpora a las claras.
2. Pon unas gotas del color vegetal hasta que tome el color deseado.
3. Incorpora la harina en forma envolvente.
4. Vacía a una manga con duya de orificio grande, forma las galletas y coloca sobre la charola.
5. Espolvorea con pistache picado y hornea a 180 °C por 20 minutos.
6. Sirve acompañadas con helado, mermelada y zarzamoras.

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación: 20 minutos + horneado

¿Quieres una
rica botana?

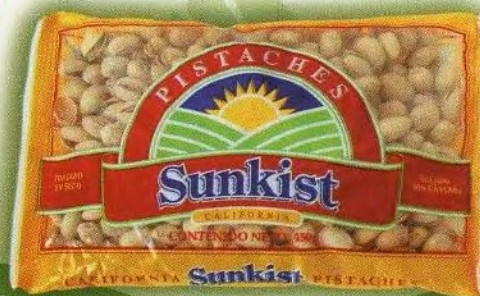
Cocina
práctica

Y



Te regalan una bolsa
de pistaches.
Sólo contesta estas
sencillas preguntas:

- 1 ¿Cuánta es la porción
recomendada de
consumo diario de
pistache?
- 2 ¿Qué es la luteína, la
cual se puede encontrar
en los pistaches?



Envía tus respuestas y todos tus datos,
(Nombre completo, dirección y teléfono)
a los correos:

gana@radareditores.com

ganaradareditores@hotmail.com

Hasta agotar existencias.

Promoción válida únicamente en el
D.F. y Área Metropolitana.



Te vas a casar en Cuernavaca?

Pastelería Vimao te ofrece la mejor calidad y las mejores decoraciones, ya que somos especialistas en fondant.

Además **Vimao Pastelería** te invita a su Academia de Repostería y decoración de pasteles: Contamos con cursos de:

Pastelería fina, gelatinas florales, decoraciones con fondant, cup cakes, galletas artísticas, confitería y lo nuevo en tallado de frutas y verduras.

Atención a cafeterías contamos con cursos de elaboración de cafés. Reserva tu lugar, iniciamos cursos en octubre. Cupo limitado.

Visítanos y conoce nuestras instalaciones, estamos ubicados en:

Plaza Platino Av. Díaz Ordaz # 19, local 11. Esquina Alta Tensión. Cuernavaca, Morelos.

**Tel. 318-25-06
0447771412355**

www.pasteleriavimao.com

Arte y Azúcar

Bienvenida al nuevo bebé

Ingredientes:

Para pastel de calabacitas

- 250 gr de mantequilla
- 1/4 de taza de azúcar
- 4 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 250 gr de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 500 gr de calabacitas (ralladas en crudo)



Para el fondant

- 1 cucharadita de grenetina
- 1/4 de taza de agua
- 1 kg de azúcar pulverizada
- 1/2 taza de glucosa
- 2 cucharaditas de glicerina
- 2 cucharadas de manteca vegetal

Para decorar

- Colores vegetales en pasta
- Glasse transparente
- papel encerado
- 12 moldes individuales

Manera de preparar:

1. Acrema la mantequilla con el azúcar hasta blanquear. Agrega los huevos uno a uno, posteriormente incorpora la leche condensada y por último, la harina con el polvo para hornear cernidos.
2. Finalmente, añade las calabacitas en forma envolvente. Coloca en los moldes engrasados y hornea a 200 °C por 40 minutos.
3. Para el fondant, hidrata la grenetina con el agua, coloca a baño María y coloca los demás ingredientes hasta disolver.
4. Aparte, en un tazón ciente el azúcar pulverizada, agrega poco a poco todo el líquido y amasa hasta formar una pasta suave y manejable. Guarda en una bolsa de plástico a temperatura ambiente.
5. Para armar los pastelitos, desmóldalos y cúbrelos con glasse transparente (esto es para que el fondant pegue, así que no es necesario ponerle mucho), extiende el fondant previamente pintado a tu gusto y forra los pastelitos.
6. Con la misma masa modela los bebés y decora las sábanas con cartuchos de papel para elaborar las perlititas.

Grado de dificultad: alto

Tiempo de preparación: 50 minutos + horneado



Galletas

para baby shower



Ingredientes:

Para las galletas de chicle

- 125 gr de mantequilla
- 20 gr de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de chicle
- 250 gr de harina
- Leche condensada, la necesaria

Para el glass

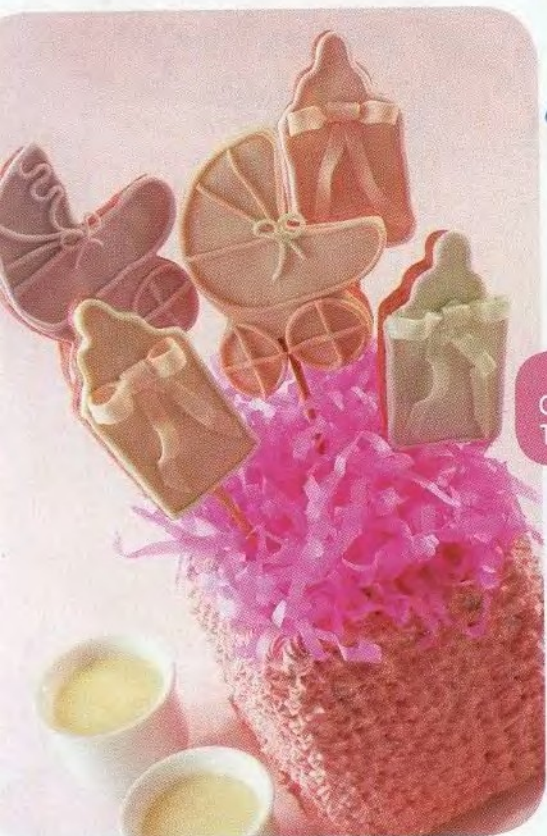
- 1 clara
- 250 gr de azúcar glass cernida

Para decorar

- 500 gr de fondant
- Colores en paste

Manera de preparar:

1. Acrema la mantequilla con el azúcar hasta blanquear. Agrega el huevo con el extracto de chicle.
2. Integra poco a poco la harina y la leche hasta formar una masa suave y fácil de manejar; deja reposar en el refrigerador durante 15 minutos.
3. Enharina la mesa, extiende la masa con ayuda de un rodillo enharinado hasta lograr un grosor de 1/2 cm y corta las galletas de la forma que más te guste.
4. Hornea a 170 °C durante 20 minutos o cuando notes que ya estén cocidas.
5. Para el glass, bate la clara hasta espumar y agrega poco a poco el azúcar glass; la mezcla no debe quedar muy floja.
6. Cubre las galletas con el fondant y decora con el glass a tu gusto.



Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 45 minutos

Lo mejor de la... Leche Dulce

Edición mensual
Noviembre, 2008

Editora: Janette Belman Gay
Coeditora: Chef Ma. del Refugio Delgado
Fotografía: Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
Chef: María del Rocío de la Torre
Directora de arte: Martha Castillo Mondragón
Diseño: María Teresa Bañales Yerena y Lucio Eduardo Romero Munguía
Corrección de estilo: A. Ruth Santos Hernández y Jorge Cruz B.

Radar Editores, S.A. de C.V.



Presidente: Carlos Flores Muñoz †
Director general y Editor responsable: Germán Flores Trujillo
Director administrativo: Carlos Flores Suárez
Subdirectora editorial: Edith Cabrera Feroso
Subdirector creativo: Antonio Alfaro Patiño
Gerente administrativo: Emmanuel Sánchez Beceril
Gerente de producción: Antón Barbosa Castañeda
Gerente de mercadotecnia: Antonio Trejo Martínez
Gerente de circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Gerente de relaciones públicas: José Luis Flores Suárez
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400 Tel.: 85-89-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V.
Impresión: Editorial Mina, S.A. de C.V., Tokio No. 424 Col. Portales C.P. 03300, México, D. F.
Impresión: Editorial Mina, S.A. de C.V., Tokio No. 424 Col. Portales C.P. 03300, México, D. F.

No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432/03/116385
Certificado de licitud de título: 12585
Certificado de licitud de contenido: 10157
No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2007-111412115600-102

Distribución D.F. y zona conurbada: Unión de Expendedores y Vendedores de Periódicos de México, A.C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero, C.P. 06350. Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato S.A. de C.V., Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución foránea: CODIPYRSA, Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11320, México, D. F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Enlace Comercial Génesis, S.A. de C.V., Av. Ceylán No. 517, Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, México, D.F.

La revista **Lo mejor de la Leche Dulce** investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.

Ventas de publicidad
Rafael Chávez Juárez
Director comercial y de servicios empresariales
85-89-95-70 al 76 ext. 226
Correo electrónico:
publicidad@radareditores.com
Juan José Jiménez C.
juan jose jimenez05@yahoo.com.mx
Israel Sofo Contreras
sofores@hotmail.com
Gustavo Contreras González
Director de publicidad

Relaciones públicas
Eva Zamora
85-89-95-70 al 76 ext. 224
ezamora@radareditores.com
Georgina Ramírez Navarrete
ginam19@hotmail.com

Atención al lector
Rocío Espinos Hernández
85-89-95-78 y 79
Lada sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico: atencionclientes@radareditores.com